**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**
05/10/2016

O guia MICHELIN *Shanghai* 2017

As três estrelas de T’ang Court e Canton 8, o restaurante com duas estrelas mais barato do mundo, mostram a qualidade da gastronomia local

*Na sua primeira edição, o guia MICHELIN Shanghai homenageia a cozinha local que se serve na cidade e celebra a diversidade das cozinhas chinesas que aí se encontram.*

A Michelin tem a satisfação de apresentar a primeira seleção do guia MICHELIN *Shanghai* 2017, que mostra a riqueza do panorama gastronómico xangaíno. “*Depois de Singapura e antes de Seul, estamos especialmente orgulhosos de continuar o nosso desenvolvimento na Ásia este ano com o lançamento da primeira seleção dedicada a uma cidade da China continental”*, comentou Claire Dorland-Clauzel, membro do comité executivo do Grupo Michelin.

Nesta primeira seleção, o restaurante ***T’ang Court,*** localizado no hotel *The Langham*, foi galardoado com três estrelas. “*A experiência gastronómica proposta por T’ang Court merece a viagem”,* comenta Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. *“Neste restaurante, uma verdadeira joia de ambiente descontraído em que só há seis mesas, o talentoso e experiente chefe Justin Tan oferece uma cozinha onde os pratos cantoneses tradicionais se acotovelam com outros de inspiração acentuadamente moderna*. *Algumas das suas especialidades conquistaram plenamente o paladar dos nossos inspetores, como os seus pepinos de mar na brasa ou a sua carne de Wagyu com cogumelos ecológicos”.*

O guia MICHELIN *Shanghai* 2017 distingue também 7 restaurantes duas estrelas, dos quais mais da metade propõe cozinhas chinesas, especialmente cantonesas. Este é o caso de ***Canton 8,*** um restaurante popular com uma excelente relação qualidade/preço. *“Em Canton 8 os clientes vão descobrir uma cozinha de duas estrelas por apenas 48 CNY, ou seja, pouco mais de seis euros por refeição, o que faz deste pequeno estabelecimento o restaurante de duas estrelas mais barato do mundo”,* explica Michael Ellis. ”*Canton 8 é o exemplo daquilo que se pode encontrar em Xangai: uma cozinha de grande maestria, deliciosa e de enorme qualidade”.* ***Yi Long Court*** e ***Imperial Treasure*** conseguem também duas estrelas, assim como ***YongFoo Elite***, que serve cozinha xangaína. Outros três restaurantes que oferecem uma comida internacional conseguem duas estrelas: ***81/2 Otto E Mezzo Bombana,*** o terceiro restaurante do chefe Umberto Bombana, que propõe uma cozinha italiana clássica; ***L’Atelier de Joël Robuchon***, inaugurado no princípio de 2016 e que oferece uma cozinha francesa contemporânea e ***Ultra Violet***, em que o chefe francês Paul Pairet criou um conceito único que permite a cada cliente descobrir um universo sempre singular e viver uma experiência fora do tempo à volta de uma degustação de 22 pratos.

Além disso, 18 restaurantes conseguem uma estrela nesta primeira edição dedicada a Xangai, uma seleção que reflete a enorme diversidade das cozinhas chinesas da cidade, como ***Madam Goose (Xinzhuang)*** e as suas carnes assadas ao estilo cantonês, ***Fu He Hui*** e a sua cozinha vegetariana, ***Le Patio & la Famille*** e a sua cozinha de Hangzhou, ou os restaurantes de cozinha xangaína ***Lao Zheng Xing***, ***Shang-High*** e ***Yong Yi Ting***.

Por último, os inspetores do guia MICHELIN concederam um Bib Gourmand a 25 restaurantes. Esta distinção, especialmente apreciada tanto pelos chefes como pelos gourmets, recompensa aquelas mesas que propõem um menu de qualidade a um preço moderado, ou seja, por um máximo de 200 CNY: mesas que são as verdadeiras favoritas.

A seleção íntegra do guia MICHELIN Shanghai 2017 pode-se encontrar na aplicação do guia MICHELIN *Shanghai* 2017, disponível para IOS e Android, bem como em livrarias desde o dia 23 de setembro.

Esta primeira edição distingue:

* 1 restaurante três estrelas.
* 7 restaurantes duas estrelas.
* 18 restaurantes uma estrela.
* 25 restaurantes Bib Gourmand.

### **Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira montra da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes graças às distinções que atribui todos os anos, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local e para o atrativo turístico dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção e do seu histórico conhecimento do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN proporciona aos seus leitores uma experiência única no mundo que lhe permite oferecer um serviço de qualidade.

As seleções estão disponíveis em versão impressa e digital. São acessíveis tanto através da Internet como para todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, mas também um serviço de reserva on-line.

Com o guia MICHELIN o Grupo continua a acompanhar milhões de pessoas nas suas deslocações para que possam também vivenciar uma experiência única de mobilidade.

*A missão da* ***Michelin****, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (www.michelin.es).*

**O guia MICHELIN *Shanghai 2017*:**

**Estabelecimentos com estrelas**

**Estabelecimentos que pela sua trajetória merecem uma distinção na edição 2017.**

o

**Uma cozinha única. Justifica a viagem.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| T'ang Court | Cantonesa |

n

**Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| 8 ½ Otto E Mezzo Bombana | Italiana |
| L'Atelier de Jöel Robuchon | Francesa contemporânea |
| Ultra Violet | Inovadora |
| Canton 8 | Cantonesa |
| Yi Long Court | Cantonesa |
| Imperial Treasure | Cantonesa |
| YongFoo Elite | Xangaína |

m

**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Sir Elly's |  Francesa contemporânea |
| Da Dong (iapm) | Chinesa |
| Da Dong (Park Place) | Chinesa |
| Madam Goose (Xinzhuang) | Cantonesa carnes assadas |
| Phénix | Francesa |
| Fu He Hui | Vegetariana |
| Seventh Son (Kerry Centre) | Cantonesa |
| Jin Xuan | Cantonesa |
| Kanpai Classic | Barbecue |
| Lao Zheng Xing | Xangaína |
| Lei Garden (IFC) | Cantonesa |
| Lei Garden (iapm) | Cantonesa |
| Shang-High | Xangaína |
| Le Patio & la Famille | Hangzhou |
| Jade Mansion | Xangaína |
| Taian Table | Inovadora |
| Xin Rong Ji (Shanghai Plaza) |  Chinesa |
| Yong Yi Ting | Xangaína |

**O guia MICHELIN *Shanghai 2017*:**

**Bib Gourmand** =

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| A Niang Mian | Noodles |
| Alma by DN | Espanhola |
| Da Hu Chun (Sichuan ROAD) | Dim sum |
| Wujie (SWFC)  | Vegetariana |
| Wujie (The Bund) | Vegetariana |
| Wujie (Xujiahui Park) | Vegetariana |
| Din Tai Fung (Shanghai Centre) | Xangaína |
| East Eatery | Asiática contemporânea |
| Crystal Jade (Xintiandi) | Cantonesa |
| Gong De Lin (West Nanjing Road) | Vegetariana |
| Hai Jin Zi (Jinxian Road) | Xangaína |
| Han Mama | Noodles |
| Jesse | Xangaína |
| King Kong Dumpling & Noodles (Mengzi Road) | Noodles |
| Lan Ting | Xangaína |
| Lan Xin | Xangaína |
| Lu Bo Lang | Xangaína |
| Mao Long | Xangaína |
| Mi Thai | Tailandesa |
| Nanxiang Steamed Bun (Town God's Temple) | Dian xin |
| Ye Olde Station | Xangaína |
| Jardin de Jade (Chong Hing Finance Center) | Xangaína |
| Four Seasons | Cantonesa |
| Yangzhou Fan Dian (Fujian Middle Road) | Huai yang |
| Tasty Congee & Noodle Wantun Shop (IFC) | Noodles e congee |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293